

SKRIPSI

**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KIMIA DAGING AYAM PEDAGING
YANG DIBERI TEPUNG KEMANGI (*Ocimum basilicum* Linn.)
DALAM RANSUM KOMERSIAL**



Oleh :

**Vanni Abdiansyah Madia Giva
11081103128**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

SKRIPSI

**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KIMIA DAGING AYAM PEDAGING
YANG DIBERI TEPUNG KEMANGI (*Ocimum basilicum* Linn.)
DALAM RANSUM KOMERSIAL**



Oleh :

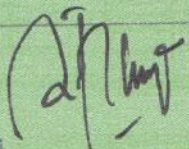
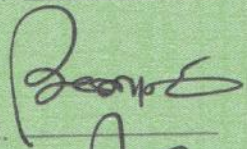
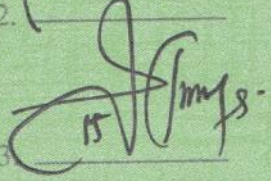


**VanniAbdiansyahMadiaGiva
11081103128**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji ujian
Sarjana Peternakan pada Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
dan dinyatakan lulus pada tanggal 9 Juni 2015

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Jully Handoko, S.K.H., drh., M.K.L.	Ketua	
2.	Bambang Kuntoro, S.Pt., M.Si.	Sekretaris	
3.	Sadarman, S.Pt., M.Sc.	Anggota	
4.	Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si.	Anggota	
5.	Deni Fitra, S.Pt., M.P.	Anggota	

**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KIMIA DAGING AYAM PEDAGING
YANG DIBERI TEPUNG KEMANGI (*Ocimum basilicum* Linn.)
DALAM RANSUM KOMERSIAL**

Vanni Abdiansyah Madia Giva (11081103128)
Di bawah bimbingan Bambang Kuntoro dan Sadarman

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penambahan tepung kemangi (*Ocimum basilicum* Linn.) dalam ransum komersial terhadap sifat organoleptik (warna, tekstur dan aroma daging ayam pedaging) dan sifat kimia (kadar air, protein dan lemak) daging ayam pedaging. Penelitian ini telah dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Masing-masing perlakuan terdiri atas 3 ekor ayam pedaging. Ayam pedaging yang digunakan adalah strain Cobb 707* umur 7 hari sebanyak 60 ekor dan papembeda jenis kelamin (*unsexing*) dan pemeliharaan dilakukan selama 28 hari. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung kemangi dalam ransum komersial dengan dosis 0%, 3%, 6% dan 9%. Parameter yang diamati adalah sifat organoleptik (warna, tekstur dan aroma) dan sifat kimia (kadar protein, kadar lemak dan kadar air) daging ayam pedaging. Data hasil penelitian dianalisis dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kemangi dalam ransum komersial sampai level 9% tidak dapat meningkatkan sifat organoleptik dan meningkatkan kadar protein, namun kadar lemak serta menurunkan kadar air daging ayam pedaging.

Kata kunci : ayam pedaging, tepung kemangi (*Ocimum basilicum* Linn.), ransum komersial, sifat organoleptik, sifat kimia.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Sifat Organoleptik dan Kimia Daging Ayam Pedaging yang Diberi Tepung Kemangi (*Ocimum basilicum* Linn.) dalam Ransum Komersial.”** skripsi ini dibuat dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mendapat gelar sarjana peternakan di Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau.

Shalawat dan salam buat junjungan umat, Rasulullah SAW yang telah mencerahkan dunia akan pentingnya arti pendidikan sehingga penulis dapat menyusun skripsi ini sesuai dengan konsep yang diberikan dosen pembimbing. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Bambang Kuntoro, S.Pt., M.Si selaku pembimbing I dan Bapak Sadarman, S.Pt., M.Sc selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk serta motivasi dan seterusnya kepada pihak-pihak yang membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan dan belum dapat dikatakan sempurna, karena kesempurnaan hanyalah milik Allah SWT. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi ilmu pengetahuan khususnya dunia peternakan.

Pekanbaru, 9 Juni 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Manfaat Penelitian	3
1.4. Hipotesis Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ayam Pedaging	4
2.2. Sifat Organoleptik	4
2.3. Sifat Kimia Daging Ayam	7
2.4. Kemangi (<i>Ocimum basilicum</i> Linn.) sebagai Tanaman Herbal	9
III. MATERI DAN METODE	12
3.1. Tempat dan Waktu	12
3.2. Bahan dan Alat	12
3.3. Metode Penelitian	14
3.4. Prosedur Penelitian	15
3.5. Analisis Data	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Sifat Organoleptik	24
4.2. Kadar Protein	29
4.3. Kadar Lemak	30
4.4. Kadar Air	31
V. KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1. Kesimpulan	33
5.2. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	38